

bidlabu

Menü

Lachsforellen-Tatar

Gurke, Rettich & Soja

*2016 Château Peyrat blanc
Graves*

ooo

Kürbis-Ingwer-Suppe

Garnele & Sesamgemüse

*2017 Il Corzanello
Weingut Corzano & Paterno
Toskana*

ooo

Fisch des Tages

Erbse, Bete & Pastrami

*2016 Grauburgunder „Herrenstück“
Weingut Koch
Baden*

oder

2 x Rind

Petersilie, Ofenkartoffel & Gewürzjus

*2016 Esprit de Basté
Weingut Philippe Mure
Madiran*

ooo

Schokolade

Birne & Haselnuss

*2016 Maury blanc
Weingut Parcé frères
Banyuls*

4 Gänge: 55 €
3 Gänge, ohne Suppe: 48 €

Vegetarisches Menü

Salat von gelber & roter Bete

Apfel, Walnuss & Ziegenfrischkäse

*2017 Sauvignon blanc
Weingut Weedenborn
Rheinhessen*

ooo

Kürbis-Ingwer-Suppe

Sesamgemüse

*2017 Il Corzanello
Weingut Corzano & Paterno
Toskana*

ooo

Karotte

Hummus, Couscous & Buttermilch

*2016 Grauburgunder „Herrenstück“
Weingut Koch
Baden*

ooo

Schokolade

Birne & Haselnuss

*2016 Maury blanc
Weingut Parcé frères
Banyuls*

4 Gänge: 44 €
3 Gänge, ohne Suppe: 37 €

Weinbegleitung: 0,1 l Glas 6 €
alkoholfreie Begleitung 0,1 l Glas 4 €

bidlabu

Vorspeisen | Zwischengerichte

Marinierte Mammut- & Kalamata-Oliven	5
Gratinierter Ziegenkäse Rosmarinhonig, Oliven & Walnüsse	10,5
Salat von gelber & roter Bete Apfel, Walnuss & Ziegenfrischkäse	12,5
Lachsforellen-Tatar Gurke, Rettich & Soja	16,5

...

Hauptgerichte

Pastrami aus eigener Produktion Krautsalat & russischer Mayonnaise	9,5 / 15,5
Fisch des Tages Erbse, Bete & Pastrami	27,5
Karotte Hummus, Couscous & Buttermilch	20,5
2 x Rind Petersilie, Ofenkartoffel & Gewürzjus	29,5

...

Dessert / Käse

Schokolade Birne & Haselnuss	10,5
< Unser Handkäs > Zwiebel, Apfel & Röstbrot	9,5